

















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	pâté en crôte	 Salade verte		 Wrapps maison	menu monochrome orange salade de perles marines
PLAT PROTIDIQUE	 Bourguignon de la ferme Coralys	   Hachi parmentier végétarien		 Filet de poisson frais selon arrivage	  fricassée de dinde de la Loire épices tandoori
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre			Riz pilaf	  Purée de carottes
LAITAGE	Yaourt sucré	Fromage à tartiner		 Fromage fermier	Mimolette
DESSERT	Fruit	Crème dessert chocolat		Compote de fruits	  Tarte à l'orange

produit fait maison



produit de la ferme CORALYS



produit frais



à découvrir



Nous te souhaitons un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN

